

Società Paullese Multiservizi s.r.l.

Provincia di Milano

**CAPITOLATO GENERALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA E ALTRE UTENZE PREDEFINITE**

A.S. 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025

-
- Art. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO
 - Art. 2 COMPOSIZIONE UTENZA — CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI
 - Art. 3 SPESE INERENTI IL SERVIZIO e ONERI CONNESSI ALL' APPALTO
 - Art. 4 MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI
 - Art. 5 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
 - Art. 6 PREPARAZIONE DEI PASTI
 - Art. 7 TRASPORTO E AUTOMEZZI
 - Art. 8 CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI
 - Art. 9 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
 - Art. 10 IGIENE DELLA PRODUZIONE
 - Art. 11 PERSONALE
 - Art. 12 RESPONSABILE DEL SERVIZIO
 - Art. 13 DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
 - Art. 14 RESPONSABILITA'
 - Art. 15 ASSICURAZIONE
 - Art. 16 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
 - Art. 17 CONTESTAZIONI
 - Art. 18 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
 - Art. 19 ATTREZZATURE FORNITE DALL'APPALTATORE
 - Art. 20 BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MANUTENZIONI
 - Art. 21 CERTIFICAZIONI E COLLAUDI
 - Art. 22 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
 - Art. 23 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
 - Art. 24 OBBLIGHI DEL Ente
 - Art. 25 CONTROLLI DI QUALITÀ - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
 - Art. 26 INADEMPIENZE PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
 - Art. 27 CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO
 - Art. 28 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
 - Art. 29 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
 - Art. 30 ATTIVITA' DI VIGILANZA
 - Art. 31 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
 - Art. 32 BLOCCO DELLE DERRATE
 - Art. 33 RIFIUTO DELLA FORNITURA
 - Art. 34 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI
 - Art. 35 - CONTROVERSIE
 - Art. 36 - RECESSO

Art. 1_OGGETTO E MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento dei servizi di mensa:

- scolastica (anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico) - per gli alunni, personale docente e personale Ata delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico con preparazione dei pasti secondo il menù settimanale prestabilito, presso i centri cottura, di proprietà del Comune;
- per Centri Estivi Comunali dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2025;
- per Dipendenti Comunali dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2025;
- a domicilio per soggetti fragili e in difficoltà residenti nel Comune di Paullo dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2025;

Il presente Capitolato Generale racchiude tutte quelle attenzioni, attività e regole che riguardano di norma tutti i servizi di ristorazione scolastica.

I Concorrenti dovranno tenere in considerazione e accettare tutti i documenti di gara così da avere un panorama completo delle attività che il bando richiede.

L'appalto del servizio di mensa scolastica prevede, a carico dell'impresa, tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti di base il servizio di refezione per alunni e insegnanti e personale ATA delle scuole sopra elencate per tutto l'anno scolastico, oltre alle altre categorie e utenze richiamate, nello specifico:

1. fornitura derrate alimentari e preparazione pasti in loco presso centri cottura per le utenze indicate;
2. la pulizia, sanificazione e riordino di:
 - a. locali cucina e relativi arredi ed attrezzature,
 - b. locali refettori e relativi arredi ed attrezzature;
 - c. dispensa e relativi arredi ed attrezzature;
 - d. spogliatoio e bagni del personale del gestore e relativi arredi ed attrezzature.
3. fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti;
4. la messa a disposizione di utensileria di cucina, carrelli portavivande, e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché il materiale quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero essere rovinare, nonché rotte.
5. fornitura di contenitori usa e getta per la veicolazione dei pasti dal centro cottura di Via Fleming al refettorio della scuola Primaria Negri Via Vigorelli con mezzi e personale adeguati, nei tempi previsti, nonché, se necessario, l'attrezzatura per la termoplastificazione dei medesimi contenitori, le borse termiche per il trasporto e l'abbattitore per garantire la corretta gestione

- dei pasti da consegnare - come meglio descritto nel Capitolato e di seguito al presente disciplinare;
6. la gestione e l'organizzazione delle iscrizioni e delle rilevazioni presenze al servizio mensa come meglio esplicitato nei successivi articoli del capitolato e relativi allegati;
 7. predisposizione delle diete speciali, religiose e per intolleranze;

La Ditta appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà a instaurarsi tra l'Ente e il personale della Ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi.

L'appaltatore provvede:

alla pulizia e sanificazione, preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, di tutti i locali, arredi e attrezzature, di proprietà comunale e della ditta medesima, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo, così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene;

all'acquisto delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti;

all'acquisto di quanto necessario per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari, delle attrezzature, delle stoviglie e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità;

alla preparazione dei pasti caldi nel Centro Cottura della scuola dell'Infanzia Rodari di via Salvo d'Acquisto Paullo, secondo il menù e la tabella dietetica e secondo le caratteristiche merceologiche e alla sua distribuzione con scodellamento nelle singole classi del medesimo istituto.

alla preparazione dei pasti caldi nel Centro Cottura della Istituto Comprensivo di via Fleming Paullo, secondo il menù e la tabella dietetica e secondo le caratteristiche merceologiche e alla sua distribuzione con scodellamento, nei seguenti plessi scolastici:

Scuola Primaria Mazzini
Scuola Secondaria Curiel;

alla preparazione dei pasti caldi nel Centro Cottura della Istituto Comprensivo di via Fleming Paullo, secondo il menù e la tabella dietetica e secondo le caratteristiche merceologiche al confezionamento e trasporto in appositi contenitori termici o isotermici secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti nonché alla sua distribuzione, con mezzi e personale adeguato e con

scodellamento presso:

- il refettorio della Scuola Primaria Negri in Via Vigorelli - Paullo;
- la sede da individuare in Paullo per i dipendenti comunali;
- le strutture scolastiche che aderiranno ai Centri Estivi Comunali;
- il domicilio per i soggetti fragili e in difficoltà (senza scodellamento).

alla fornitura della merenda del mattino, agli alunni che non usufruiscono del servizio mensa nelle scuole Primarie Negri e Mazzini in conformità a quanto previsto nelle linee guida di ATS Regione Lombardia,;

alla fornitura della merenda, del pomeriggio agli iscritti ai centri estivi comunali in conformità a quanto previsto nelle linee guida di ATS Regione Lombardia,;

la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in melamina o altro materiale autorizzato, bicchieri in vetro infrangibile o altro materiale autorizzato, posate in acciaio, vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica;

all'allestimento dei tavoli dei refettori, sparcchiatura igienizzazione e riordino locali refettori dei suddetti plessi scolastici ad ogni turno;

per la scuola dell'infanzia l'allestimento, sparcchiatura, igienizzazione e riordino dei locali è da intendersi nelle singole aule scolastiche dopo il servizio;

alla fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi ed etici;

allo sbarazzo, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali sopra individuati dopo ogni turno,

al ritiro dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

al ritiro dei rifiuti con smistamento e raccolta differenziata in base al calendario comunale;

alla fornitura di tutte le attrezzature, gli arredi e i materiali non esistenti nei centri cottura e nei locali adibiti a refettorio, che risultino necessari per erogare il servizio a regola d'arte, in particolare: l'installazione di lavastoviglie opportunamente dimensionate nei locali lavaggio stoviglie e bicchieri della scuola Primaria Negri

alla eventuale sostituzione di lavastoviglie opportunamente dimensionate nei locali dei due centri cottura;

alla eventuale sostituzione di cucina gas presente nel centro cottura Rodari Via S. D'acquisto

alla eventuale sostituzione della linea self nel refettorio della Scuola Primaria A.Negri;

alla fornitura dei detersivi per le lavastoviglie installate;

la ditta appaltatrice dovrà pertanto fornire quanto necessario per la preparazione, cottura,

somministrazione e veicolazione dei pasti;

in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie potranno essere utilizzati piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale compostabile che dovranno essere sempre disponibili in modo da non arrecare interruzione al servizio;

sia i locali che le attrezzature verranno consegnate nello stato di fatto in cui si troveranno al momento dell'assegnazione dell'incarico e la ditta dovrà documentarne, in sede di offerta, e pena la non ammissione, l'avvenuta presa visione. Le attrezzature presenti all'interno dei locali oggetto del presente bando sono e rimarranno dell'attuale proprietario e la ditta appaltatrice ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

gli eventuali arredi e le attrezzature che verranno posizionati all'interno delle aree adibite al servizio mensa diverranno proprietà del Comune al termine del presente contratto.

alle spese di gestione dei locali quali, energia elettrica e gas che dovranno essere corrisposti all'Amministrazione comunale con modalità da stabilire;

a proprie spese alle linee telefoniche/dati necessarie per espletare il servizio

alla fornitura dei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta ivi compreso il pagamento delle relative imposte comunali (Tari, ecc...)

a garantire la fornitura di pasti veicolati in casi specifici e straordinari, quali ad esempio: interruzione di energia elettrica e dell'acqua, guasti improvvisi dell'attrezzatura, etc., cucinati in altri centri cottura in disponibilità alla ditta;

a garantire la fornitura di pasti veicolati su richiesta dell'Ente per eventi specifici e straordinari;

a fornire stoviglie monouso biodegradabili, compostabili, ecosostenibili, da utilizzare in casi straordinari;

al trasporto dei pasti in idonei contenitori termici o isotermici che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti, i mezzi di trasporto dovranno essere in regola con le disposizioni del DPR n. 327 del 26/03/1980 – art. 43 e seguenti.

ad assicurare l'eventuale fornitura di "cestini pasto" in caso di eventi (esempio uscite scolastiche), e l'utilizzo di stoviglie usa e getta biodegradabili, in casi eccezionali/particolari;

ad utilizzare, per la gestione delle iscrizioni e prenotazioni pasti giornalieri, il SW E-Civis già in uso all'ente ,

a garantire l'accesso all'ente, dai propri terminali, al fine di gestire a titolo esemplificativo i pagamenti, i solleciti e le eventuali azioni di recupero credito.

Al mantenimento per tutta la durata dell'affidamento di un contratto di hosting atto a garantire la

gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

Alla fornitura e manutenzione di un sistema terminale presso i centri cottura di produzione pasti, per la comunicazione giornaliera dei dati di preparazione;

Alla soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

Alla fornitura di SMS per le comunicazioni amministrative agli utenti sufficienti per la copertura della durata dell'affidamento del servizio (minimo 7.000 sms);

Alla gestione delle iscrizioni online con raccolta delle eventuali certificazioni delle intolleranze/diete speciali e religiose, alla rilevazione informatizzata delle presenze quotidiane, alla prenotazione e conteggio pasti;

A garantire uno sportello informativo Refezione nei locali dell'Ente con la presenza di un operatore amministrativo adeguatamente formato e che abbia maturato esperienze specifiche in servizi analoghi.

Per le iscrizioni al servizio di refezione scolastica indicativamente nei mesi di:

giugno lunedì-mercoledì- orari dalle 10.00 alle 12.00

luglio lunedì-mercoledì- orari dalle 10.00 alle 12.00

settembre lunedì-mercoledì-venerdì orari dalle 10.00 alle 12.00

per assistenza generale agli utenti indicativamente nel periodo ottobre/maggio nella fascia oraria dalle 10.00 alle 12.00 con un numero minimo complessive di 120 ore/anno;

Allo svolgimento di programmi di educazione alimentare nelle scuole da concordare con il Comune di Paullo, l'Ente e la Dirigenza Scolastica;

Progettazione, creazione e gestione di una pagina web dedicata della Ditta aggiudicataria che curerà la pubblicizzazione, aggiornamento e informazioni riguardanti il servizio mensa scolastica del Comune e altro materiale e attrezzatura informativa, quali bacheche nei plessi scolastici, locandine e quanto necessario.

Verificare periodicamente la qualità delle prestazioni erogate, con particolare riferimento alla soddisfazione dell'utenza; tale verifica deve consistere nella rilevazione dei dati, nella loro elaborazione e nella messa a disposizione dell'Ente, in tempi ragionevoli, al fine di renderli noti all'utenza.

Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare i centri cottura, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; in sintesi i partecipanti dovranno garantire, la costanza del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

Pag. 7 di 44

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, il concessionario dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con l'Ente.

Art. 2_COMPOSIZIONE UTENZA — CALENDARIO DI SERVIZIO - PASTI PRESUNTI

Al fine di avere una stima orientativa del servizio in oggetto, si riportano i dati relativi ai minori iscritti:

	1-1-2018 -			1-1-2019 -			1-1-2020 -			1-1-2021 -		
	31/12/2018			31/12/2019			31/12/2020			31/12/2021		
	alunni	adulti	totale	alunni	adulti	totale	alunni	adulti	totale	alunni	adulti	totale
Scuola Inf. Rodari	31.468	4.488	35.956	30.913	4.660	35.573	15.978	2.691	18.669	26.302	4.429	30.731
Scuola Prim. Negri	28.971	2.172	31.143	27.535	1.784	29.319	12.836	902	13.738	22.605	1.763	24.368
Scuola Prim. Mazzini	51.515	3.096	54.611	48.321	3.363	51.684	23.400	1.887	25.287	37.395	3.036	40.431
Scuola Sec. Curiel	12263	655	12918	12763	702	13465	2750	157	2907	0	0	0
Centro Estivo Comunale	1400		1.400	1400		1.400	1400		1.400	1400		1.400
Dipendenti Comunali		1.349	1.349		1.156	1.156		488	488		429	429
Pasti Anziani a domicilio		2.938	2.938		3.733	3.733		4.696	4.696		4.100	4.100
Totale pasti	125.617	14.698	140.315	120.932	15.398	136.330	56.364	10.821	67.185	87.702	13.757	101.459
Totale Merende	2.274		2.274	2.036		2.036	987		987	1.700		1.700

Per quanto concerne gli anni scolastici successivi, non si ha certezza di eventuale implementazione o diminuzione delle classi a tempo pieno della scuola primaria, né degli iscritti al servizio. Tuttavia si è tenuto conto dell'attuale assetto numerico e organizzativo della scuola.

Il servizio sarà erogato:

- a) Agli alunni della scuola dell'infanzia (3-5 anni);

- b) Agli alunni della scuola primaria (6-10 anni);
- c) Agli alunni della Scuola Secondaria 1^ grado (11-13 anni);
- d) Al personale scolastico (ata e docenti)
- e) Ai Dipendenti comunali
- f) Agli utenti Centri estivi comunali (3-13 anni)
- g) Ai soggetti fragili e in difficoltà attraverso la somministrazione dei pasti a domicilio (soggetti indicati dai Servizi Sociali del Comune di Paullo)

Il numero dei pasti complessivo presunto, incluso le merende, durante l'affidamento del servizio è di circa 370.432, di cui circa 10.316 merende suddiviso orientativamente nel modo specificato nella tabella *Calendario Delle Erogazioni*, ribadendo che i numeri potranno subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in quanto potrebbero intervenire variabili imprevedibili, quali diminuzione/aumento delle assenze, degli iscritti e/o delle classi, eventuale protrarsi della situazione pandemica, o altre cause o circostanze che dovessero venire a crearsi, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Pertanto la fornitura che la ditta è tenuta a effettuare, potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli qui indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Calendario Delle Erogazioni

Tipologia fruitori mensa	Sede mensa	Frequenza servizio		Orari del servizio
Alunni e personale scolastico Scuola Infanzia Rodari	Via Volta	N°5 giorni/settimana		Dalle ore 11.30
		Dal lunedì al venerdì		alle ore 12.15
Alunni e personale scolastico Scuola Primaria Negri	Via Vigorelli	N°5 giorni/settimana		1^ turno dalle ore 12.00
		Dal lunedì al venerdì		alle ore 12.30
				2^ turno dalle ore 12.45 alle ore 13.15
Alunni Scuola e personale scolastico Primaria Mazzini	Via Fleming	N°5 giorni/settimana		1^ turno dalle ore 12.00
		Dal lunedì al venerdì		alle ore 12.30
				2^ turno dalle ore 12.45 alle ore 13.15
Alunni Scuola e personale scolastico Secondaria Curiel	Via Fleming	N°2 giorni/settimana		Dalle ore 13.50
		Lunedì e mercoledì		alle ore 14.20

Per le altre utenze:

Tipologia fruitori mensa	Sede mensa	Frequenza servizio	Orari del servizio
Centri estivi comunali	c/o le sedi individuate	N°5 giorni/settimana Dal lunedì al venerdì	Dalle 12.30 alle 13.00
Dipendenti Comunali	Da definirsi	N°5 giorni/settimana Dal lunedì al venerdì	Dalle 12.45 alle 13.30
Soggetti fragili e in difficoltà	A domicilio	N°5 giorni/settimana Dal lunedì al venerdì	Dalle 10.45 alle 11.00

Orientativamente la suddivisione dei pasti e merende nel triennio sarà così ripartita:

Descrizione	Periodo	n. pasti	n. merende
Scuola Infanzia	Anno scolastico 2022/2023	30.000	
Scuola Primaria	Anno scolastico 2022/2023	65.000	
Scuola Secondaria 1 [^] grado	Anno scolastico 2022/2023	10.000	
Merende alunni che non usufruiscono del servizio mensa	Anno scolastico 2022/2023		2.000
Personale scolastico	Anno scolastico 2022/2023	9.000	
Centri estivi comunali	Dal 01/08/22 al 09/09/22	580	580
Dipendenti comunali	Dal 01/08/22 al 31/12/22	200	
Anziani a domicilio	Dal 01/08/22 al 31/12/22	2.100	
Totale stima pasti erogabili		116.880	2.580

Descrizione	Periodo	n. pasti	n. merende
Scuola Infanzia	Anno scolastico 2023/2024	30.000	
Scuola Primaria	Anno scolastico 2023/2024	65.000	
Scuola Secondaria 1 [^] grado	Anno scolastico 2023/2024	10.000	
Merende alunni che non usufruiscono del servizio mensa	Anno scolastico 2023/2024		2.000
Personale scolastico	Anno scolastico 2023/2024	9.000	
Centri estivi comunali	Stagione estiva 2023	1.400	1.400
Dipendenti comunali	gennaio/dicembre 2023	500	
Anziani a domicilio	gennaio/dicembre 2023	4.100	
Totale stima pasti erogabili		120.000	3.400

Descrizione	Periodo	n. pasti	n. merende
Scuola Infanzia	Anno scolastico 2024/2025	30.000	
Scuola Primaria	Anno scolastico 2024/2025	65.000	
Scuola Secondaria	Anno scolastico 2024/2025	10.000	
Merende alunni che non usufruiscono del servizio mensa	Anno scolastico 2024/2025		2.000
Personale scolastico	Anno scolastico 2024/2025	9.000	
Centri estivi comunali	Stagione estiva 2024	1.400	1.400
Dipendenti comunali	gennaio/dicembre 2024	500	
Anziani	gennaio/dicembre 2024	4.100	
Totale stima pasti erogabili		120.000	3.400

Descrizione	Periodo	n. pasti	n. merende
Centri estivi comunali	Stagione estiva 2025 sino al 31/07/2025	936	936
Dipendenti comunali	gennaio/luglio 2025	200	
Anziani	gennaio/luglio 2025	2.100	
Totale stima pasti erogabili		3.236	936

Il totale presunto dei pasti e delle merende durante l'intera durata del contratto (calcolato quale somma del numero degli alunni e degli insegnanti, tenuto conto del tasso fisiologico di assenze) non è impegnativo per l'Ente.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni in aumento o in diminuzione, a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico, ed in ogni caso per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Pertanto, qualora, il numero dei pasti dovesse variare in difetto o in eccesso, lo stanziamento previsto varierà proporzionalmente.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificata, senza oneri aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione.

L'Ente si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati. La Ditta dovrà presentare mensilmente, contestualmente all'emissione della fattura, una scheda di riepilogo in cui vengano specificati per il mese di riferimento, il numero totale dei giorni di erogazione del servizio, indicando per ciascuna giornata di erogazione il numero dei pasti forniti distinti per alunni della scuola Infanzia, alunni della scuola Primaria, Secondaria e insegnanti, Ata, Dipendenti Comunali e Anziani.

L'eventualità di una variazione del numero dei pasti oltre il quinto del numero previsto - vedasi art. 106 comma 12 del Codice Appalti, è da verificare sulle quantità ed in previsione del totale dell'intero periodo contrattuale.

L'erogazione del servizio per le utenze scolastiche deve essere effettuata con le modalità di cui al seguente schema:

Per le scuole:

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche il servizio di confezionamento e trasporto, in numero sufficiente di appositi contenitori termici o isotermitici tali da garantire la continuità delle prestazioni, secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti, dal centro di cottura di Via Fleming al refettorio della scuola primaria Negri. con mezzi e personale adeguati, nei tempi previsti.

Per le consegne dei pasti veicolati l'aggiudicataria deve:

- dotarsi di appositi mezzi per il trasporto di alimenti e materiale accessorio al servizio che consentano il mantenimento delle temperature ad un livello non inferiore a +60°/65° C. per il legale caldo e non superiore a +10° C per il legume freddo.(art. 31 D.P.R.327/80)
- assicurare la consegna entro un massimo di 20 minuti dall'inizio della distribuzione di ogni singolo turno.

La Ditta dovrà assicurare la fornitura di tutto il materiale e le attrezzature necessarie alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, non presenti nel materiale di proprietà del Comune e concessi in

comodato d'uso gratuito.

La Ditta dovrà assicurare la fornitura della merenda del mattino anche agli alunni che non usufruiscono del servizio mensa e l'eventuale fornitura di "cestini pasto" in caso di eventi (esempio uscite scolastiche), e l'utilizzo di stoviglie usa e getta biodegradabili, in casi eccezionali/particolari su richiesta dell'Ente

Per le Altre Utenze:

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio di confezionamento in appositi contenitori termici o isotermitici idonei al trasporto, che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti, dal centro cottura di Via Fleming:

- per i dipendenti Comunali c/o strutture da individuare
- per i soggetti fragili e in difficoltà a domicilio.
- per i centri estivi comunali c/o le strutture scolastiche presenti nel territorio comunale

si precisa altresì che la ditta dovrà assicurare la merenda pomeridiana agli utenti dei Centri Estivi Comunali.

L'Appaltatore, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna/cucina/cucinotti, inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti o se si rovineranno entro i tempi di gestione del servizio, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente (entro il 31 gennaio di ogni anno) verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza delle attrezzature.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menù giornaliero (*) per tutte le utenze, è composto da:

- ✓ Un primo
- ✓ Un secondo
- ✓ Un contorno
- ✓ Pane
- ✓ Frutta di stagione (***) offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana – o yogurt - dessert – gelato – dolce – crackers – pane e cioccolato
- ✓ Acqua da acquedotto comunale. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire

acqua minerale naturale in confezione PET da 50 cl senza ulteriori oneri per l'Ente

(*) = la struttura del menù potrà essere sostituita con un piatto unico con antipasto di verdure e contorno, concordato tra le Parti

(**) = su richiesta dell'Ente la frutta potrà essere somministrata nel corso di metà mattina, nell'arco temporale compreso tra le ore 10,00 e le ore 10.30. in tali casi non sarà somministrata a fine pasto.

1. La merenda del pomeriggio per i centri estivi comunali sarà composta da: dessert o yogurt o frutta o gelato.
2. L'Ente potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. Tali forniture potranno essere richieste in caso di uscite didattiche, scioperi o altre emergenze.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo.

I cestini freddi dovranno essere consegnati esclusivamente nei luoghi ed orari indicati dall'Ente

Il cestino deve essere composto da:

- Un panino con prosciutto
- Un panino con formaggio
- Una confezione di crackers
- Una barretta di cioccolato
- Un succo di frutta
- Un frutto
- Una bottiglietta di acqua minerale da ½ litro in confezione PET
- Due tovaglioli di carta
- Due bicchieri monouso

Le grammature dei cestini devono essere conformi a quelle previste nelle specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti.

3. I menù sono fissi e immutabili. In via temporanea e straordinaria, è permessa una variazione dei menù previa autorizzazione dell'Ente, nei seguenti casi:
 - Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - Interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - Allerta alimentare.
4. I menù potranno variare in base alle indicazioni dell'Ente: tutte le variazioni verranno preliminarmente concordate con la ditta aggiudicataria, purchè equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.
5. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso la ditta aggiudicataria adotta la variazione concordata con l'Ente, purchè equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dall'Ente.
6. Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da

- conferma scritta da parte dell'Ente.
7. Nel corso del contratto l'Ente si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole.
8. La ditta aggiudicataria deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze alimentari. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto servito agli altri utenti.
La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La/il dietista deve essere adibito/o alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.
L'Ente potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.
9. La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete leggere qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù ordinario ed è di norma costituito da:
- riso o pasta asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio
 - tacchino/pollo cucinato a vapore, alla piastra o lessato
 - ricotta magra o altro formaggio a pasta molle (con una percentuale di grasso >8% qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio)
 - patate lesse condita con olio crudo
 - frutta fresca di stagione a parte i casi di enterite nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.
- L'Ente potrà richiedere anche la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.
10. Nei casi di diete a carattere etico-religiose la Ditta aggiudicataria deve fornire, in sostituzione del pasto giornaliero previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'Ente, la quale potrà richiedere anche la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.
11. Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, S. Pasqua potranno essere richiesti alla ditta aggiudicataria, e questa si impegna a fornire senza oneri aggiuntivi per l'Ente, menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazione del menù esistente. A titolo esemplificativo si indicano: panettone/pandoro – torte – frittelle o dolcetti da concordare preventivamente con l'Ente.
12. La ditta aggiudicataria su richiesta dell'Ente e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima, deve predisporre giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo:
- Giornata a menù regionale
 - Menù nord europeo
 - Menù etnico
- Le iniziative devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ente.

Art. 3 — SPESE INERENTI IL SERVIZIO e ONERI CONNESSI ALL'APPALTO

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento della concessione, saranno a carico dell'Appaltatore.

La Ditta dovrà corrispondere al Comune di Paullo il rimborso delle utenze relative ai consumi di energia elettrica e gas dei centri cottura utilizzati per la preparazione dei pasti e refettori di proprietà del Comune messi a disposizione della Ditta con modalità da stabilirsi.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si riporta la tabella dei consumi utenze degli ultimi 3 anni:

Centri cottura e refettori	01/01/19 31/12/19		01/01/20 31/12/20		01/01/21 31/12/21	
	Energia Kw	Gas Mc	Energia Kw	Gas Mc	Energia Kw	Gas Mc
Via Fleming	33.503	2.819	24.961	1.554	27.704	1.561
Via Vigorelli	732	0	544	0	579	0
Via Volta	7.672	943	5.494	682	7.108	798

Eventuali linee telefoniche/dati e i tablet per la rilevazione delle presenze e le imposte comunali (Tari, etc.) sono a carico della Ditta aggiudicatrice.

Oltre a quanto già previsto in altri punti del presente Capitolato Generale, si richiama l'attenzione anche sui seguenti oneri a carico dell' Appaltatore:

- tutte le spese derivanti dall'acquisto, trasporto e confezionamento delle derrate alimentari;
- nominare uno o più figure dipendenti quali *Responsabili per la Gestione dei Servizi* oggetto del presente appalto; a tale responsabile l'Ente, tramite i propri uffici, farà riferimento per ogni evenienza e per impartire tutte quelle disposizioni che si rendessero necessarie per il buon andamento della gestione;
- gli oneri relativi alle spese contrattuali quali spese di registrazione contratto, bolli, copie, ecc. come già richiamato all'inizio del presente capitolo;
- tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio previsto nel presente appalto;

- e) tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto;
- f) le spese inerenti l'assicurazione per danni a cose e persone nonché alla responsabilità civile dell'Appaltatore verso terzi.
- g) costi di pubblicazione da riconoscere alla CUC Consorzio.It come da Disciplinare.

Inoltre i trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa Concessionaria.

L'Impresa Concessionaria deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti, presso i centri di cottura, secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite e, nel refettorio, ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.

Gli interventi devono essere effettuati da un'Impresa specializzata lontano dagli orari di produzione e distribuzione dei pasti, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".

L'Appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art.4 MODALITA' DI UTILIZZO E CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

Il metodo di inserimento delle iscrizioni e contabilizzazione e dei pasti è gestito interamente con il sistema E-Civis, sistema in uso presso l'Ente in modalità prepagata, pertanto sarà cura dell'Aggiudicatario sostenere ogni incombenza derivi dalla richiamato SW e utilizzare il predetto SW per la gestione dei pasti.

La Ditta dovrà provvedere, mediante personale opportunamente incaricato, ogni mattina entro le 9.30 alla rilevazione del numero di utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata, alla registrazione delle presenze, compreso il personale scolastico avente diritto, indicando gli utenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete leggere e/o alternative o diete speciali in conformità a quanto previsto dal Regolamento di Ristorazione Scolastica in vigore.

Il personale Ata comunicherà le eventuali variazioni intervenute successivamente alle 9.30 entro e non oltre alle ore 10.30 al numero telefoniche concordato con aggiudicatario.

Le attività di prenotazione devono essere svolte senza il coinvolgimento degli alunni e del personale scolastico e riducendo al minimo le eventuali interferenze con le attività didattiche.

Completato il lavoro, il personale incaricato provvede a trasmettere i dati a mezzo tablet alla cucina e all'aggiornamento dello stato delle prenotazioni giornaliere entro le ore 15.00.

Prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati da effettuarsi tramite sistema informatico già in uso all'Ente, assicurando un sistema informatizzato che comprenda iscrizioni e ricezione domande on line, e garantendo l'accesso all'Ente dalla propria sede amministrativa al fine di gestire i pagamenti, le richieste di fatture, i solleciti e le eventuali azioni di recupero credito.

La Ditta dovrà inoltre raccogliere, gestire e archiviare le certificazioni delle intolleranze/diete speciali e religiose per la preparazione di pasti in conformità con quanto previsto dalla normativa GDPR.

Il sistema informatizzato del servizio consente le seguenti operazioni generali:

Pag. 17 di 44

- ✓ iscrizioni on line al servizio di mensa scolastica (gestione anagrafica alunni, genitori degli alunni, docenti e collaboratori), con indicazione della classe frequentata;
- ✓ attivazione/cessazione utente;
- ✓ elaborazione dei dati relativi ai pagamenti effettuati dagli utenti, ai fini del rilascio della certificazione di spesa per fini fiscali;
- ✓ rilevazione giornaliera presenze/assenze, per la definizione dei pasti da preparare per alunni, personale docente, ata, dipendenti comunali, centri estivi e soggetti fragili a domicilio;
- ✓ storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- ✓ visualizzazione dati sia per utente sia per classe;
- ✓ gestione tariffe differenziate a carico degli utenti secondo le tariffe stabilite dal Comune;
- ✓ gestione degli incassi;
- ✓ estratti conto periodici in formato PDF/excel con cadenza modulabile;
- ✓ elenco utenti con saldo attivo;
- ✓ elenco utenti con saldo passivo;
- ✓ interoperabilità con sistema PagPa, per il caricamento automatico e consultazione dei versamenti effettuati dai singoli utenti e dei saldi; con possibilità di operare manualmente sul saldo utente (es.: in caso di sconti, rimborsi, compensazioni con altri servizi);
- ✓ esportazione in formati comuni (Excel, PDF, Testo, CSV), di dati tipo: elenco utenti paganti/non paganti, per classe, per tariffa, personale docente/non docente, ecc.;
- ✓ accesso all'area riservata utente da parte dei genitori, con proprie credenziali, per la presentazione della domanda di iscrizione al servizio, con eventuali allegati (ad esempio certificazione sanitaria per intolleranze alimentari e/o richieste diete speciali per motivi etici/religiosi) e alle informazioni esclusivamente personali quali verifica della posizione contabile, presenze rilevate e versamenti effettuati, eventuale credito o debito, tariffa applicata, dieta associata, disdetta del pasto; con possibilità di accesso a tale area "riservata utente" anche da parte dell'Ente
- ✓ sistema di invio comunicazioni, solleciti, avvisi e/o altre informazioni a tutti gli utenti in generale o a un gruppo selezionabile secondo criteri variabili stabiliti dall'Ente con costi a carico della Ditta aggiudicataria (Sms e e-mail)

La liquidazione dei compensi a favore della ditta appaltatrice avverrà con cadenza mensile, dietro presentazione di regolare fattura, entro 90 giorni dal ricevimento della stessa al Sistema Integrato di Interscambio.

L'Ente ha facoltà di sospendere i pagamenti all'aggiudicatario nel caso siano constatate inadempienze e fino alla loro regolarizzazione. Gli eventuali ritardi nei pagamenti non daranno diritto alla Ditta di richiedere la risoluzione del contratto.

La Ditta provvederà ad emettere regolari fatture in formato elettronico intestate a: Società Paullese Multiservizi S.R.L. Via F.lli Cervi, 20 – 20067 Paullo (Mi) – codice fiscale e partiva iva 11679250156 – Codice Univoco W7YVJK9

Ogni fattura dovrà indicare dettagliatamente:

- le prestazioni effettuate, il periodo di riferimento, il CIG: attribuito all'intervento dall'ANAC e la dicitura operazione con "scissione dei pagamenti" di cui al DM. 23.01.2015.

La Ditta dovrà presentare mensilmente, contestualmente all'emissione della fattura, una scheda di riepilogo in formato excell in cui vengano specificati per il mese di riferimento, il numero totale dei giorni di erogazione del servizio, indicando per ciascuna giornata di erogazione il numero dei pasti forniti distinti per alunni della scuola Infanzia, alunni della scuola Primaria, alunni della Scuola Secondaria, insegnanti, ata, dipendenti comunali, utenti centro estivi e soggetti fragili e in difficoltà.

Resta fermo il fatto che l'Appaltatore dovrà garantire la tracciabilità dei flussi e la regolarità contributiva con DURC in validità

Art.5 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

a) Caratteristiche — modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari fornite dall'Appaltatore dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanata in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia (n. 14833 del 01/08/2002) e dalle prescrizioni specifiche dell' ATS Regione Lombardia competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- i seguenti prodotti: pasta, riso, mozzarella, uova dovranno essere biologici e certificati da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE.

Pag. 19 di 44

- L'Appaltatore dovrà inviare al Responsabile del servizio di mensa dell'Ente, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco anche se relativo ad un solo componente, comporterà la nuova stesura dell'elenco completo. Ogni stesura dovrà riportare la data e la firma del Responsabile Comunale della procedura.
- L'Appaltatore dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Ente, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.
- In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'Ente. Resta inteso che non sarà ritenuto accettabile il ripetersi di casi definiti "eccezionali e non prevedibili", è a carico dell'Appaltatore garantirsi un bacino di fornitori certificati per il biologico a cui far riferimento.
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti scongelati in precedenza. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS Regione Lombardia. E' consentito l'utilizzo dei prodotti surgelati
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. L'Appaltatore dovrà accertarsi che i prodotti alimentari forniti non siano scaduti; per quelli scaduti dovrà provvedere all'immediata sostituzione. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle

esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.

L'Appaltatore è inoltre tenuto a fornire all'Ente tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti della mensa scolastica e delle altre utenze predefinite, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AIMA sui prodotti in questione.

Art.6 - PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti resta di responsabilità dell'Appaltatore, il quale deve garantire che le specifiche sotto elencate e le attenzioni richiamate nel presente articolo, siano garantite e monitorate.

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità e risponderà per eventuali difformità o criticità nella preparazione dei pasti.

L'Ente non potrà essere ritenuto responsabile per preparazioni pasti non conformi o che causino problemi di sorta.

a) Modalità di preparazione:

La preparazione dei pasti presso i centri cottura dell'Appaltatore, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare:

1. non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzzi;
2. non andrà prevista la frittura di alimenti;
3. le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.
4. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
5. L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Ente.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni dell'ATS Regione Lombardia e della Commissione

Mensa.

Per la composizione dei pasti dedicati alle utenze adulte, si fa rimando a quanto già definito nell'art. 2 del presente Capitolato.

c) Variazioni dei menù:

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

1. guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
2. interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc.
3. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell' Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
4. scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel Contratto.

d) Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

e) Diete speciali:

L'Appaltatore si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze alimentari certificate da medici specialistici, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'Appaltatore con congruo anticipo dal servizio comunale competente.

L'Appaltatore si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.

L'appaltatore è tenuto a raccogliere e conservare le certificazioni attestanti i regimi dietetici come previsto dalla normativa in vigore.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) l'Appaltatore dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

ART. 7 — TRASPORTO E AUTOMEZZI

Per il trasporto, l'Appaltatore, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327 e s.m.i.. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80 e s.m.i.. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'Appaltatore.

ART. 8 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta aggiudicataria, oltre alla somministrazione dei pasti agli alunni della scuola della Primaria Mazzini di Via Fleming presso il refettorio che ha sede nello stesso plesso scolastico in cui si trova il centro cottura dovrà assicurare il servizio di confezionamento e trasporto dallo stesso centro di cottura:

- al refettorio della scuola primaria Negri,
- alla sede da individuare per i dipendenti Comunali,
- alle strutture scolastiche che aderiranno ai Centri Estivi Comunali

con mezzi e personale adeguati nei tempi previsti, a soggetti fragili e in difficoltà il ritiro a cura del Comune di Paullo presso il Centro Cottura Fleming.

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multi porzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in materiale ecocompatibili munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

I contenitori dei pasti da somministrare agli alunni dovranno essere trasportati in appositi carrelli portavivande in acciaio.

Nell'eventualità di trasferimento temporaneo ed eccezionale dei refettori in altre sedi diverse e più distanti dal centro cottura, la ditta, su richiesta dell'Ente, dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso le sale mensa con l'utilizzo di propri mezzi che dovranno rispondere ai requisiti di legge.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o similare (non espanso) lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

In caso di pasti consegnati in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

Art. 9 — SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti, completo di distribuzione ai tavoli, avverrà secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie di utenza nei precedenti articoli, a cura dell'Appaltatore, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature,

in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

ART. 10 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Ente.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

La protezione delle derrate prima del consumo deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente .

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, ed eccezione delle preparazioni con impiego di abbattitore (es: brasato).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali. La carne trita deve essere macinata in giornata. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o al massimo il giorno antecedente il consumo (solamente per le patate e le carote). Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.). Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, tranne nei casi di utenti con allergia al nichel solfato. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si utilizzerà formaggio Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 11 — PERSONALE

a) Personale:

La preparazione dei pasti, il trasporto, la preparazione e sbarazzo dei tavoli, il servizio e la pulizia oltre ad ogni altra attività necessario a svolgere appieno il servizio oggetto del presente appalto e già dettagliate all'Art.1 del presente Capitolato, dovranno essere svolti da personale alle dipendenze dell'Appaltatore regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio.

Nel caso di assenza di personale per qualunque motivo, l'Appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Ente.

b) Composizione staff di servizio — Garanzie di continuità:

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di presentazione dell'offerta. L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta al Ente con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

L'organico dovrà comprendere le seguenti figure professionali:

- ✓ CUOCO E AIUTO CUOCO: dovranno avere un'esperienza professionale specifica nel settore oggetto dell'appalto Mensa Scolastica, di almeno 5 anni il cuoco e almeno 3 anni per l'aiuto cuoco. L'esperienza professionale dovrà essere documentata alla Stazione Appaltante in sede di gara;
- ✓ ADDETTI mensa, sporzionamento e sanificazione locali: devono essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficienti a garantire un'efficiente erogazione del servizio. Si richiede il seguente rapporto minimo personale – utenti, migliorabile in sede di offerta: n. 1 addetto ogni 60 alunni;
- ✓ DIETISTA Responsabile con almeno tre anni di esperienza nel ruolo specifico e con formazione scolastica specifica nel settore Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. L'esperienza professionale dovrà essere documentata all'Ente in sede di gara;
- ✓ ADDETTI trasporto: dovranno provvedere al trasporto dei pasti dai centri cottura nelle strutture indicate nei tempi previsti;

- ✓ **ADDETTO AMMINISTRATIVO:** dovrà provvedere alla raccolta iscrizioni e ricezione domande on-line, rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati, con apertura sportello informativo mensa nei locali dell'Ente, come meglio specificato nell'art. 1. Altresì dovrà raccogliere le certificazioni delle intolleranze/diete speciali e religiose per la preparazione di pasti con diete. - l'addetto amministrativo dovrà svolgere servizio per gli orari previsti

Parimenti l'Appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Ente ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

Inoltre l'Appaltatore deve garantire continuità del servizio anche in forza della Clausola Sociale ove richiesta dall'Ente, cercando di mantenere inalterato il servizio svolto per l'Ente anche in merito al mantenimento del personale attualmente in forza, che possa così garantire continuità operativa.

La composizione "standard" dello staff a completamento, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare il Ente almeno 2 giorni prima, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'ente si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste nel Contratto.

c) Rispetto della normativa:

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Ente, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Ente da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'ad, 1676 del C.C.

d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'Appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro, come richiamato nell'Art. 30 comma 4 del D.Lgs 50/2016 dopo correttivo D.Lgs 56/2017, per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art.12 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", reperibili telefonicamente nelle ore di servizio tra le 9:00 e le 15:00 come anche indicato in sede di firma del Contratto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

1. alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
2. al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
3. alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
4. alla supervisione dell'operato del suo personale anche in ambito informatico (gestione E-Civis);
5. all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore)

Art.13 — DISCIPLINA Ente A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro, facendosi carico di fornire i DPI singoli e collettivi necessari all'espletamento delle funzioni.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico — sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dal Regolamento locali e di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

b) Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

1. tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
2. segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
3. ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
4. consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
5. mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

c) Vestiario:

L'Appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento o altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

d) Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'Appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con relazione periodica all'Ente.

Art.14 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

In caso di inosservanza di norme evidenziatesi a carico del personale, l'Appaltatore provvederà a sua cura all'adozione dei provvedimenti del caso in materia per la risoluzione immediata della problematica.

Art. 15 - ASSICURAZIONI

La gestione del servizio oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato e indenne la Stazione Appaltante, l'Ente e gli Istituti scolastici da ogni e qualsivoglia danno, diretto e indiretto, causato a terzi o a cose o a suoi mobili e immobili, dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

L'Ente, il Comune, gli Istituti scolastici e i loro obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Ogni e qualsiasi responsabilità e onere, diretto o indiretto, riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria è pertanto direttamente responsabile sia civilmente sia penalmente nei riguardi dell'Ente e di terzi, di ogni e qualsivoglia danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi i casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte dell'Ente.

Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Ente o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa, o di interventi in favore della ditta da parte dell'Ente.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà stipulare (e, poi, mantenere valida ed efficace per tutta la durata dell'appalto) uno specifico contratto di assicurazione per:

- i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) con primaria Compagnia Assicuratrice, con massimale non inferiore a €. 2.000.000,00 per sinistro e per anno, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti dell'Ente per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e, in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate o allergizzanti e per ogni danno anche se qui non menzionato. La copia della Polizza di assicurazione dovrà essere presentata ai fini della stipula del contratto. Ai sensi e per gli effetti del presente articolo, è considerato terzo anche l'Ente. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia;
- i rischi di Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per gli infortuni sofferti da tutti i prestatori d'opera addetti all'attività, inclusi i soci, con massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per sinistro e per anno, con sotto-limite non inferiore a €. 2.000.000,00 per prestatore di lavoro infortunato.

La citata assicurazione RCT/RCO dovrà prevedere nella "descrizione del rischio assicurato", l'espresso richiamo all'oggetto dell'appalto del presente Capitolato Speciale.

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia all'Ente, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verificano danni.

In alternativa alle specifiche polizze di cui sopra, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una

polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quelle specifiche e produrre una appendice alla polizza (o una specifica dichiarazione) nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente appalto. La polizza RCT/RCO già attivata dovrà prevedere massimali non inferiori a quelli fissati dal precedente comma del presente articolo per quelle specifiche e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri indennizzabili. L'esistenza delle polizze di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Si chiede, altresì, Polizza Infortuni degli utenti del servizio per un massimale di Euro 200.000,00 per il caso di morte e di invalidità permanente e di Euro 2.500,00 per rimborso spese mediche per infortunio. Si richiede, inoltre, che gli utenti del servizio siano considerati terzi tra loro.

Il predetto contratto assicurativo, esente da franchigia, dovrà essere stipulato per la stessa durata dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica dall'impresa aggiudicataria; esso dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, danni che derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, nonché ogni altro danno subito dagli utenti e conseguente alla somministrazione dei pasti forniti dall'impresa aggiudicataria.

Art. 16 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

I servizi sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

Essi sono inoltre soggetti alla normativa sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, di cui alla legge n. 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

In particolare, in caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Ente dovrà essere avvisato con anticipo di almeno tre giorni e comunque con la massima tempestività.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'Appaltatore dovrà garantire la completa preparazione o fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con la Ente. Al verificarsi delle condizioni sopra indicate, potranno essere concordate con il Ente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi la cui composizione è stata dettagliata in precedenza sul presente Capitolato o concordata tra le parti.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'Appaltatore con un anticipo di 24 ore, il Ente riconoscerà all'Appaltatore un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 17 - CONTESTAZIONI

L'Ente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore, a mezzo PEC o raccomandata A/R, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART.18 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, si elencano di seguito le cause di risoluzione espressa (art. 1456 C.C.):

- a) fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;
- c) impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide dell'Amministrazione;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche, e all'utilizzo reiterato di derrate alimentari non previste dal contratto;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Reg. CE 852/2004;
- g) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della ditta;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- j) violazione del divieto di subappalto salvo quanto previsto nell'art. 26 del presente Capitolato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione sanitaria tali da pregiudicare l'incolumità fisica delle persone;

- l) inosservanza ripetuta delle prescrizioni volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali dei Centri di cottura e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti e servizi annessi nei plessi scolastici, la sicurezza degli utenti e il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- m) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione;
- n) frode alimentare;
- o) comminazione di n°4 (quattro) penalità per lo stesso tipo di infrazione durante il medesimo anno scolastico;
- p) perdita di almeno uno dei requisiti di cui all'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- q) mancata attivazione e gestione del sistema informatizzato per la gestione delle iscrizioni e gestione dei pasti con le caratteristiche previste dall'art. 4 bis;
- r) gravi danni provocati a locali ,attrezzature, macchinari e arredi di proprietà comunale;
- s) Uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- t) Sospensione o grave ritardo nell'esecuzione del servizio per decisione unilaterale della ditta e/o nella stipulazione del contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto da parte dall'Ente con effetto immediato. In tal caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e l'Ente ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei casi di risoluzione del contratto indicati al presente articolo e al precedente art.27 del presente Capitolato, l'Ente avrà diritto di avvalersi dell'Istituto dell'interpello previsto dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento, con facoltà di affidare il servizio, anche senza nuova istruttoria, alle condizioni già ammesse e approvate, alla ditta che segue in graduatoria, previa verifica dei requisiti previsti dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dalle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo vigenti o con affidamento a terzi mediante procedura d'urgenza in caso di esaurimento graduatoria, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dalla ditta al momento della risoluzione del contratto, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi all'impresa aggiudicataria uscente. Gli oneri derivanti da ciò sono compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa o dolo.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni, compresi quelli eventualmente arrecati dall'Impresa all'Istituto scolastico.

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa l'Ente si riserva di trattenere a titolo di penale tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio.

Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata all'indirizzo:

Pag. 33 di 44

spmpaullo@legalmail.it

Art. 19 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente Capitolato, nei rapporti di diritto tra appaltatore e l'Ente, fatto salvo quanto definito dal codice dei contratti pubblici, si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici. L'impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

Ai fini delle verifiche antimafia, la ditta si impegna a comunicare all'Ente i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compreso i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto materiali in discarica, smaltimento rifiuti.

La ditta si impegna a riferire tempestivamente all'Ente ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostituiti dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART.20 - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MANUTENZIONI

L'Ente, previa stesura di inventario, dà in consegna alla Ditta aggiudicataria i locali di produzione e consumo del pasto (cucine e luoghi di consumo del pasto). L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali

Al momento della presa in consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione la ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Ente o del Comune.

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Ente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna, al netto dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati all'Ente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad

Pag. 34 di 44

imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente alla ditta aggiudicataria.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici presenti di proprietà del Comune sono a carico dello stesso, mentre tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico della ditta appaltatrice.

La ditta dovrà fornire inoltre tutto l'occorrente utile allo svolgimento del servizio, se pure non contemplato nel presente capitolato.

L'Ente mette a disposizione in comodato gratuito per tutta la durata del contratto i locali del Comune adibiti a centro cottura e a refettori.

Dal momento della consegna e fino al termine del contratto, la ditta assume qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'utilizzo dei locali, degli impianti e delle attrezzature.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della ditta appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione dell'Ente.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione all'Ente. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuta a comunicare tempestivamente all'Ente ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dall'Ente o dal Comune.

Eventuali danni derivanti da un uso non corretto dei locali, imputabili all'appaltatore e/o a terzi ma dallo stesso non segnalati o rilevati al momento, saranno ad esso stesso addebitati, avvalendosi delle somme cauzionali.

I danni arrecati dal personale impiegato per l'espletamento del servizio saranno contestati per iscritto. Qualora le giustificazioni addotte presentate dalla ditta non vengano accolte, e la ditta non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, saranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

L'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio fra l'Ente e l'impresa aggiudicataria, secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

L'Ente durante il periodo di sospensione del servizio potrà utilizzare i centri cottura e le attrezzature presenti senza che la ditta possa eccepire alcunché.

La ditta aggiudicataria non potrà utilizzare i centri cottura di proprietà del Comune per altri servizi non attinenti e non autorizzati dall'Ente.

Art.21 — CERTIFICAZIONI COLLAUDI

L'Appaltatore deve fornire a propria cura e spese al Ente tutte le certificazioni di collaudo degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari forniti (qualora esistenti), ad integrazione e/o sostituzione di quelli già esistenti, sia all'inizio che in corso dell'appalto. La trasmissione dovrà avvenire entro 15 gg. dall'installazione delle stesse.

Art.22 — LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e

delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ATS città Metropolitana di Milano durante i suoi sopralluoghi.

Art.23 — OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore è tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

a) Danni dovuti a negligenza:

L'Appaltatore è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento all'Ente, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

L'Appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino dei seguenti luoghi, che in via esplicativa ma non esaustiva sono:

- locali cucina se presente (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria
- locali refettorio e cucinotto (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria,
- locale dispensa/magazzino ricezione pasti (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e tutto quanto compreso.
- locali di servizio quali w.c., spogliatoi (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) sia per dipendenti che per utenti.

Sono altresì in capo all'Appaltatore la pulizia e sanificazione dei servizi igienici/ spogliatoi annessi alle cucine che devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

c) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi

sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento attraverso il servizio di raccolta comunale. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo l'utilizzo. Durante le operazioni di preparazione del pasto i contenitori vanno mantenuti chiusi.

d) Materiali di pulizia e consumo:

L'Appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni oltre che tutti gli oneri relativi agli acquisti delle materie prime. Compete altresì all'Appaltatore sistemare le materie prime nell'apposita dispensa e i prodotti di pulizia negli appositi armadi o scaffali.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione — in ogni fase — dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.
- nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero l'Appaltatore è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

e) Il trasporto e la distribuzione dei pasti

L'Appaltatore provvede al trasporto e a distribuire i pasti nelle sedi e luoghi del Comune richiedenti del presente Capitolato.

f) Tutti gli oneri per le manutenzioni già richiamate in precedenza degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature (ove presenti), ivi compresa la sostituzione dei pezzi occorrenti.

L'Appaltatore deve inoltre adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Ente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente

(L.584/75) e successive modifiche ed integrazioni.

Art.24 — OBBLIGHI DEL COMUNE

Oltre a quanto già indicato in precedenza, il Comune provvederà a propria cura e spese:

1. Alla manutenzione straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione dell'Appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore).
2. il Comune è titolare dell'utenza gas e luce ma tramite contascatti e conta KW procederà a comunicare alla società gli importi delle utenze per il riaddebito come indicato nell'art. 3 del Capitolato
3. a garantire la copertura assicurativa della struttura e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'Appaltatore per danni da incuria

Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Art. 25 — CONTROLLI DI QUALITA' — OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante effettuazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui ai Reg. CE 852/04 E 853/04, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine l'Appaltatore dovrà essere dotato, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L'Appaltatore dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

Il Ente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua

fase;

- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2015, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

Si fa altresì richiamo all' CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) (allegato ai doc. di gara).

L'Appaltatore libera il Ente da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico — sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 26 — INADEMPIENZE PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'appaltatore del servizio si impegna a garantire la piena osservanza di tutte le disposizioni del presente Capitolato, pena la rescissione del contratto.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi agli obblighi contenuti nel presente capitolato il committente potrà applicare penali come di seguito esplicitato:

1. penale pecuniaria forfettaria per ciascuna delle seguenti inadempienze:	
- mancata o irregolare applicazione delle norme sui contratti di lavoro;	1.000,00 €
- mancato rispetto del piano di aggiornamento e formazione del personale;	1.000,00 €
- violazione della normativa sulla privacy di cui al D.Lgs. 196/2003;	2.000,00 €
- mancato rispetto del monte ore o dell'organico presentato in sede di gara relativamente alle diverse figure professionali	1.500,00 €
2. penale pecuniaria forfettaria per ciascuna delle seguenti inadempienze:	
- mancata, insufficiente o ritardata attivazione del servizio nei tempi e con le modalità previsti dal presente capitolato, salvo causa di forza maggiore o evento eccezionale debitamente documentati;	1.500,00 €
- pregiudizievole e doloso comportamento da parte degli operatori che causi danno agli utenti rispetto alle disposizioni del presente capitolato.	1.500,00 €

Inoltre la Stazione Appaltante a tutela delle norme del presente Capitolato, si riserva, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni, di applicare le seguenti penali:	
--	--

• Mancato rispetto delle procedure previste dal manuale di autocontrollo della ditta aggiudicataria	500,00 €
• Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	300,00 €
• per ogni violazione del divieto di riciclo	1.500,00 €
• Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati presso ogni singolo refettorio	1.500,00 €
• Totale mancata somministrazione di una portata	500,00 €
• mancata comunicazione circa la necessità di modifiche al menù previsto	500,00 €
• mancato utilizzo nel menù giornaliero dei prodotti garantiti nell'offerta tecnica	500,00 €
• Mancata somministrazione al corretto destinatario o errori nella formulazione dei pasti destinate alle diete speciali personalizzate	500,00 €
• Mancata consegna di diete speciali o altre diete personalizzate	250,00 €
• Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, degli impianti delle attrezzature ed arredi	500,00 €
• Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	500,00 €
• Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere	250,00 €
• Mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente	500,00 €
• Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata)	500,00 €
• Mancato rispetto del piano dei trasporti consegnato in sede di gara	500,00 €
• Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici:	500,00 €
• Rinvenimento di parassiti	500,00 €
• Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	500,00 €
• Inadeguata igiene dei centri cottura, delle attrezzature e utensili, dei refettori e dei locali attigui	500,00 €

• Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	500,00 €
• Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	1.000,00 €
• Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori	500,00 €
• Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	250,00 €
• Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante nei centri cottura, del personale addetto al trasporto, distribuzione e pulizia dei locali	500,00 €
• Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dell'orario previsto	250,00 €
• Mancato rispetto del rapporto percentuale minimo previsto nel capitolato della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) e comunque superiore a quello previsto dal C.A.M.	500,00 €
• Presenza di personale non autorizzato presso il centro cottura	250,00 €

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nelle tabelle precedenti si applicherà una penale da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.000,00 in base alla gravità dell'evento, su valutazione dell'Ente.

Le infrazioni accertate esonerano la ditta dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Ente è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'Ente può procedere alla risoluzione del contratto.

L'Ente procederà preventivamente alla contestazione degli addebiti all'appaltatore a mezzo Pec, entro 5 giorni lavorativi dalla presa d'atto del fatto.

Alla contestazione dell'inadempimento la ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione. Nel caso di mancata o insufficiente giustificazione l'importo della penale comminata verrà dedotto in compensazione dalla prima fattura utile.

Ai sensi dell'art. 1453 e seguenti del Codice Civile, fatta salva l'applicazione delle penali di cui al presente capitolato e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto per inadempimento in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per la ditta appaltatrice, qualora, a insindacabile giudizio dell'Ente, il servizio stesso non fosse compiuto nel termine stabilito, qualora l'appaltatore si renda colpevole di gravi irregolarità e/o gravi

negligenze e/o di gravi e/o reiterate inadempienze tali da compromettere il buon andamento del servizio, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida che contenga le contestazioni o i riferimenti a precedenti contestazioni e con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a gg.15 dalla sua ricezione per l'adempimento al fine dell'eliminazione dei disservizi oggetto di contestazione.

Qualora, entro detto termine l'impresa aggiudicataria non adempia a quanto richiesto, il contratto si intende risolto di diritto.

Alla risoluzione contrattuale si procederà, inoltre, qualora l'appaltatore contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabilite a suo carico dal presente capitolato, ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Istituto scolastico. L'Ente procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti compresa l'eventuale esecuzione in danno.

Art. 27 — CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d) n. 2) del D.Lgs n. 50/2016.

Non è consentito il subappalto delle seguenti fasi servizio di ristorazione:

- preparazione;
- confezionamento;
- somministrazione pasti.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le altre prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili, solo ed esclusivamente se indicate all'atto dell'offerta in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato pena l'immediata risoluzione del contratto.

Art. 28 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore, presso la sua cucina, dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 29— DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art. 30— ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Ente effettuare, attraverso propri dipendenti o delegati, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del

servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Ente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

Nello specifico caso del cibo Biologico, l'Ente, nella gestione del contratto, avrà diritto di verificare, oltre i certificati attestanti l'origine del prodotto, anche gli imballaggi delle derrate così da identificarne la corretta provenienza e la destinazione alla propria Mensa.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art.31 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS Regione Lombardia competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dal Ente, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.

Art.32 — BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

Il Ente provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel Contratto.

Art.33 — RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel Contratto.

Art. 34 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi degli art. 13 e 14 del GDPR n. 679/2016 (General Data Protection Regulation), in materia di protezione di dati personali, si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso la Stazione Appaltante, sotto la responsabilità - Titolare del Trattamento dei dati personali.

2. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà

avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

4. La comunicazione e diffusione dei dati conferiti avverrà secondo quanto disposto dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi, nonché per gli casi previsti per legge quali la pubblicazione nel sito web dell'ente, nella sezione Amministrazione Trasparente,

5. I dati conferiti potranno inoltre essere trasmessi ad altri soggetti (controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

6. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli dal 15 al 22 del GDPR n. 679/2016 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti della Stazione Appaltante in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali.

Art. 35 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere fra l'Ente e l'appaltatore, circa l'applicazione delle penali indicate nel presente Capitolato, saranno definitivamente e insindacabilmente decise dall'Ente. Per altre controversie che dovessero sorgere in conseguenza del contratto di cui è oggetto il presente capitolato è competente il Foro di Lodi.

Art. 36 - RECESSO

L'Ente potrà recedere dal contratto in qualunque momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del Codice Civile.

Consorzio.IT